

BUSINESS LUNCH

2 COURSES THB 599 NET

3 COURSES THB 799 NET

Starters

Isalata di Cesare al salmon norvegese

Don Giovanni Caesar salad with Norwegian smoked salmon

สลัดผักซีซาร์เสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน

Gamberone in isalata di rucola e oilio alla Camellia arancio e capperi

Seared prawn rocket leaves with Camellia oil, orange, capers dressing

กุ้งลายเสือทอดเสิร์ฟพร้อมผักหรือคเก็ตและซอสส้มกับน้ำมันคามิลเลีย

Bufaline e pomodorini di collina

Baby buffalo mozzarella with hills vine tomatoes, pesto dressing

ชีสมอชซาเรลล่าและมะเขือเทศสดราดด้วยซอสใบโหระพาอิตาลี

Salsiccia grigliata pure' di patate riduzione al vino rosso

Grilled Italian sausage with creamy mashed potatoes, red wine reduction

ไส้กรอกอิตาลีย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดราดด้วยซอสไวน์แดง

Soups

Zuppa di funghi porcini e pomodoro

Porcini mushroom and tomato soup

ซุปลิ่มมะเขือเทศและเห็ดพอร์ซินี

Crema di crostacei e aragosta

Lobster and crustaceous cream soup

ซุปลิ่มกุ้งล็อบสเตอร์

Pasta and pizza

Fregola sarda e tonno arrostito

Sardinian fregola small pasta cooked in tomatoes

and prawn stock, seared Akami tuna

พาสต้าเฟรกูลาผัดซอสมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมปลาทูน่า

Penne alla Amatriciana

Penne Amatriciana sauce

พาสต้าเพนเนผัดซอสมะเขือเทศ, หอมใหญ่, เบคอนและไวน์แดง

Spaghetti vongole e zucchini profumo di limone

Spaghetti clams and zucchini, lemon zest white wine sauce

สปาเก็ตตี้ผัดหอยลายและซูกินีซอสไวน์ขาว

Paccheri alla Napoletana

Paccheri tomatoes basil

พาสต้าเพคเคอรีผัดซอสมะเขือเทศและใบโหระพาอิตาลี

Pizza salame piccante

Pizza spicy salami

พิซซ่าหน้าซาลามี่และชีสมอชซาเรลล่า

Main dish

Salmon al forno spaghetti al nero zafferano

Roasted salmon with spicy ink spaghetti saffron sauce

ปลาแซลมอนทอดเสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี้เส้นดำและซอสหญ้าฝรั่น

Bistecca di manzo Wagyu grigliata riduzione di vino e tartufo

Wagyu flank steak grilled with truffle sauce, market vegetables

เนื้อวัวส่วนหน้าห้องย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Costatina di maiale al rosmarino gnocchi burro fuso

Pan-roasted pork chop, rosemary sauce with buttered gnocchi

พอร์คชอปอบเสิร์ฟพร้อมพาสต้าโยกกี

Desserts

Tiramisu all'arancio

Orange tiramisu

ทiramisu สีส้มไส้อิตาลี

Panna cotta

Panna cotta berry sauce

พานาคอตต้าราดด้วยซอสเบอรี่

Affogato al caffè

Vanilla ice cream topped with espresso

ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยกาแฟสด

Don-Giovanni
CUCINA ITALIANA

**PRAZO DI LAVORO
BUSINESS LUNCH**

**2 COURSES THB 599 NET
3 COURSES THB 799 NET**